



CA' Baradei

PROSECCO DOC TV

Vitigno

Glera (bacca bianca)

Descrizione

Vitigno semiaromatico che dal 17 luglio 2009 ha sostituito la denominazione "prosecco"; questo per tutelare le zone di produzione, diversificando il nome del vitigno da quello del vino ottenuto. Infatti, al di fuori delle aree DOC e DOP, il vino prodotto da uve glera non può prendere il nome di Prosecco. La nostra zona di riferimento è la DOC Treviso, l'uva di questo vitigno è la base per la produzione del prosecco fino all'85% del totale. Ne esistono di diverse tipologie: il Prosecco lungo, il Prosecco Tondo, il Prosecco Balbi ed un'altra varietà poco coltivata: il Prosecco dal Pecol rosso. La nostra azienda coltiva principalmente il Prosecco BALBI. Nel territorio questo vitigno rappresenta il simbolo della moderna viticoltura veneta, coltivato per lungo tempo principalmente sulle colline del trevigiano dove ha trovato il suo habitat ideale; predilige questo tipo di terreni, non troppo asciutti e teme le gelate primaverili. Il nostro è prodotto con uve Glera al 100%. Indicato per la rifermentazione naturale in bottiglia.



Note sensoriali

Di colore giallo paglierino brillante, al naso è aromatico, gradevolmente fruttato e floreale, in bocca è piacevole, i suoi profumi ricordano la mela golden, l'ananas ed i fiori di acacia. Non indicato all'invecchiamento, di bassa gradazione, che va bevuto giovane possibilmente nell'arco dell'anno post vendemmia.

Abbinamenti

Adatto al tutto pasto, con primi piatti a base di verdure o di pesce, carni bianche, formaggi freschi.

%vol 11°

 8/10 °C



Damigiana
15/28/34/54 litri



Fusto
25 litri



Bag in box
5/10/20 litri

CA' Baradei